

## Steirerkäse 25 % F.i.T.

Eine besondere Spezialität aus dem Murtal, nach der auch eine Genussregion Österreichs benannt wurde.

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen  
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

### Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Eine besondere Spezialität aus dem Murtal, nach der auch eine Genussregion Österreichs benannt wurde.

### Verwendungsmöglichkeiten

Geheimtip: Auf frischem, mit Butter bestrichenem Schwarzbrot.

### Allgemeine Informationen

#### Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

#### Käse



F.i.T.: 25%

Fett absolut: 11%

Lab: kein Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz

#### Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Käsespezialität mit Gewürzen

#### Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

#### Abmessungen

Höhe: 5cm

Gesamtgewicht: 2kg



### Obersteirische Molkerei eGen

#### Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

